



AROMATISCH FRANS & AZIATISCH

In ons fine dining restaurant van la Trinité gaat het om eerlijke smaken. In de gerechten van François de Potter proeft u zijn mondiale verleden, met wereldwijde leerscholen van innovatief Chicago tot klassiek Parijs. Een bijzondere combinatie van ver weg en dichtbij, van verfijning en veelzijdigheid. Een mondiaal smaakpalet, gefundeerd op authentieke Franse basis.

In het restaurant is plaats voor ongeveer 35 gasten en serveren wij lunch en diner. Indien het weer toelaat, verzorgen wij de lunch en eventueel de start van het diner voor onze gasten in onze zonnige en doch serene schaduwrijke tuin.

U heeft de keuze uit een tweetal menu's: Omakase chef's tasting menu of les Copains

SHOP

Tomasu soya sauce	25
Olijfolie Masia el Altet Alicante	30
Boeken	37,5

Neem een kijkje in onze galerie! Laat u verbazen door de mooiste kunstwerken. Spatten van de muur af als ware tatements! **Jacksart** (Jack Liemburg) zijn te koop

restaurant la Trinité is open van vrijdag t/m maandag voor lunch en diner. Wij sluiten diner 23.30h. Dank u!

Wij zijn op zoek naar nieuwe **collega's** voor zaal en keuken. Ben jij of ken jij iemand die past in ons gedreven team? Neem dan contact met ons op via info@latrinite.nl

Welkom bij restaurant la Trinité te Sluis.

Onze filosofie luidt ;
"Lekker eten, een goed glas wijn en dineren in leuk gezelschap. Dát is de gastronomische driebuldigheid van la Trinité!" (Louis de Funès)

Wist u dat chef François een grote voorliefde heeft voor de Aziatische keuken? Wij kiezen ervoor een keuken te brengen naar gevoel en inspiratie van de chef.



OMAKASE 86

chef François' tasting menu japans voor 'ik laat het over aan de chef'

Krupuk & chaï dip

Japonica wasabi | cashew | abrikoos

Asian cornetto

OYSTER

ponzu | groene appel

BIO EITJE

courgette | mango

UNAGI

horseradish | rode biet



FOIE GRAS

teppanyaki | mirin | schorseneer +18



GYOZA

venkel | XO | # Tomasu soya



BUIKSPEK

gelakt | dragon njokki | wortel

KABELJAUW

yellow curry | granaatappel | bloemkool tempura sushi rijst

GREENS

spinach sesame crunch salad +6



YUZU mandarijn

PISANG pandan

Aanpassingen zijn helaas niet mogelijk.

APÉRO

Champagne Gosset extra brut
Crémant vin mousseux brut
Bourbon Dream signature cocktail
Pornstar Martini
Negroni
Gin & Tonic
TsingTao bier
Seedlip Gin 0% & Tonic
Mocktail No%jito
Sparkling BI0% jasmijn, verveine

WINES by the glass

Sauvignon blanc
Grüner Veltliner Oostenrijk
Chardonnay
Riesling
Rosé
Pinot Noir Bourgogne
Cabernet Veneto Italia
Sélection wine / vin menu 44

Aziatisch en een tout petit peu Paris

Gedurende de maaltijd maak je mét chef François een culinaire reis welke de aromatische keuken eert met gerechten die beleving brengen op je bord en je hart vervult met voldoening. Ieder gerecht wordt bereid met passie en liefde.

Door de authenciteit kunnen wij helaas niet meer tegemoet komen aan alle diëtaire wensen én is het voor ons onmogelijk om veganistische gerechten te serveren.

Op zaterdagavond en feestdagen serveren wij enkel het chef's menu (met de nodige flexibiliteit)

Wijzigingen in het menu brengen een meerprijs met zich mee.
Menu keuze is per tafelgezelschap.

OESTERS & KAVIAAR



Irish Mór oester per stuk 5,5
Caviar Impérial 10gr & blini 38

BITS & BITES we love snacks to share

voor bij het aperitief of om liefelijk te delen

Naan bread toasted 14
Edamame Cantonese flambé 11
Red Beauty zalm woodfired 25
Foie d'oie gras 'Handsaeme' (100gr) 18
Shrimps tempura slighty spicy 16
Dragon Eye crispy sushi 16
Peking Duck springroll 18
Japanese chicken pops kara age 12
Macaron 'Foie-rero Rocher' 13

les **COPAINS** lunch / diner 55

Een verrassings menu,
seizoensgebonden en samengesteld
op basis van inspiratie van chef François.
Niet op zaterdagavond en feestdagen.

À LA CARTE

De gerechten uit onze menu
zijn aan de kaart te bestellen.

Voorgerecht 30
Hoofdgerecht 44

NOORSE LANGOUSTINE

woodfired per stuk 19

Wilt u langoustine eten?
Geef dit dan 48h voordien aan bij de
reservering, zodat wij onze service
kunnen aanpassen op uw wensen.